

BULLETIN #159 MUNICIPAL



NOVEMBRE 2025 COMMUNE DE CARSPACH

*Rédaction et impression :
Mairie de Carspach*



FONCTIONNEMENT DE LA MAIRIE : HORAIRES



LUNDI	09h00 à 12h00
MARDI	09h00 à 12h00 - 14h00 à 18h00
MERCREDI	09h00 à 12h00
JEUDI	09h00 à 12h00 - 14h00 à 17h30
VENDREDI	09h00 à 12h00

Le secrétariat de mairie est joignable au **03 89 40 99 06** tous les jours de 8h à 12h ainsi que les lundi, mardi et jeudi après-midi de 13h30 à 17h30.

Vous pouvez également transmettre toutes vos demandes par courriel à

CONTACT@CARSPACH.FR

BALAYAGE DES RUES



Le dernier passage de l'année pour la prestation de balayage aura lieu :

LE LUNDI 24 NOVEMBRE 2025

ATTENTION: ce passage concerne les rues au Sud du Dorfbach, ainsi que les rues du Vignoble et des Vignerons

A cette occasion, nous vous remercions de bien vouloir racler les trottoirs devant votre propriété et ainsi de participer à l'entretien de nos rues sans produit phytosanitaire !

Pensez également à ne pas stationner vos véhicules sur les trottoirs !

FÊTE DE NOËL DES SÉNIORS

Pour rappel, le repas de Noël des aînés (à partir de 70 ans) aura lieu **le dimanche 7 décembre** au **Cercle Saint Georges**.

Les invitations personnalisées seront distribuées **à partir de la semaine prochaine** par nos conseillers municipaux.

Vous pourrez directement leur confirmer votre participation ou appeler la mairie au **03 89 40 99 06** jusqu'au **vendredi 21 novembre au plus tard**.



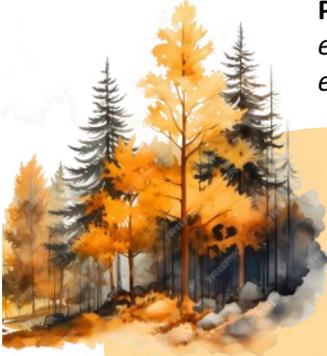


À RETENIR *informations utiles*

LES PROCHAINES BATTUES DE CHASSE AURONT LIEU :

Pour le lot n°02 (qui englobe le massif de l'Elsberg et la zone au sud de la voie ferrée vers Hirtzbach et Fulleren). :

- le 14 novembre 2025
- les 07 et 21 décembre 2025
- les 04 et 25 janvier, 15 février et 1er mars 2026



Pour le lot n°01 (qui englobe le massif du Forst et la zone au nord de la voie ferrée vers Aspach et Hagenbach) :

- les 11 et 23 novembre 2025
- les 06, 21 et 26 décembre 2025
- les 04, 17 et 31 janvier 2026

Les battues démarrent à 9h pour se terminer à 17h au plus tard.

LES BONNES PRATIQUES LIÉES À L'UTILISATION DES BATTERIES AU LITHIUM

Sécurité & prévention

-  Mettre en place des détecteurs de fumées et des moyens d'extinction appropriés à proximité des lieux de charge
-  Protéger les batteries de la chaleur, du rayonnement solaire direct, de l'humidité et du gel
-  Charger vos appareils dans une zone ventilée, sur une surface résistante au feu et éloignée des produits inflammables et des circulations
-  Disposer d'une installation électrique conforme et bannir l'utilisation des multiprises et rallonges, branchées en série



Règles de charge

-  Utiliser le chargeur adapté au matériel utilisé
-  Retirer les batteries des appareils et couper les alimentations électriques en fin de journée. Veiller à ne pas recharger les batteries la nuit ou sans surveillance



GRANDS ANNIVERSAIRES ET NOCES



NOCES DE DIAMANT POUR SUZANNE ET BERNARD KNECHT



Le 29 octobre 1965, Suzanne HELL, originaire de Grentzingen, et Bernard KNECHT, carspachois, se disaient "oui" pour la vie. Soixante ans plus tard, ils célèbrent leurs noces de diamant, symbole d'un amour solide et précieux.

Bernard a exercé le métier de chaudronnier chez Cocental à Carspach pendant 18 ans, avant de poursuivre sa carrière en Suisse durant 19 ans en tant que responsable d'atelier. Suzanne, de son côté, a été une nounou attentionnée, offrant aux enfants qu'elle gardait une affection précieuse. Elle a également travaillé au restaurant Hartmann-Zimmermann de Carspach.

Ensemble, ils ont toujours apprécié les voyages et les sorties entre amis. Bernard, passionné de bricolage, est toujours prêt à améliorer ou réparer avec soin. Suzanne trouve dans la lecture une source d'évasion et de sérénité. Tous deux veillent avec attention à l'entretien de leur maison, véritable reflet de leur vie commune.

De leur union sont nés trois enfants : Thierry, malheureusement disparu trop tôt à l'âge de 24 ans, Christophe (né en 1968) et Maryline (née en 1971). Ils sont aujourd'hui les heureux grands-parents d'Aline, Léonie et Coralie.

Entourés de leurs proches, Suzanne et Bernard célèbrent ce bel anniversaire, témoignant d'une vie partagée dans l'amour, la complicité et la fidélité.

JOSEPH BACH A FÊTÉ SES 90 ANS...

...le samedi 11 octobre 2025, entouré de ses proches et amis fidèles, témoins de son riche parcours de vie. Cette journée, empreinte d'émotion, s'est déroulée quelques mois après la disparition de son épouse Marthe, avec qui il a partagé 66 années de mariage.

Leur histoire commune a débuté à l'usine LANG de Hirsingue, où ils se sont rencontrés. Mais avant le mariage, il a effectué son service militaire en Algérie du 5 mai 1956 à septembre 1958. Leur mariage a eu lieu le 9 mai 1959 et ils ont fondé leur foyer à Carspach, dans la maison familiale de Joseph, où ils ont vécu toute leur vie ensemble. De leur union sont nés deux fils jumeaux, Dominique et Guy, le 29 juin 1960. Joseph a travaillé chez Cocental à Carspach, il s'y rendait toujours en vélo.



Dominique, aujourd'hui décédé, avait fondé une famille avec Véronique Lerdung à Carspach. Ensemble, ils ont eu deux filles. Guy, maire de Hagenbach, est marié à Martine Zink, et le couple a quatre enfants.

Le décès de Dominique, survenu le 4 décembre 2019, a été une épreuve douloureuse pour toute la famille.

Très engagé dans la vie locale, Joseph BACH a été sapeur-pompier volontaire dès l'âge de 12 ans, et ce jusqu'à ses 55 ans. Il a incarné durant toutes ces années les valeurs de solidarité et de dévouement.

Aujourd'hui, malgré les aléas du quotidien, Joseph garde son optimisme. Sa plus grande fierté reste sa descendance : six petits-enfants — Cindy, Élodie, Marie, Stéphanie, Pauline et Luc — ainsi que cinq arrière-petits-enfants : Théa, Romane, Lucile, et les jumeaux Alexis et Baptiste.

À travers les joies et les épreuves, Joseph BACH incarne la force tranquille. Il apprécie les visites, et particulièrement pour ses 90 ans, il a reçu avec joie, Agnès HARNIST adjointe de la commune, Patrick MEYER, Jean-Luc MEYER et Hubert HARTMANN, qui représentaient l'amicale des sapeurs-pompiers de Carspach, et pour l'UNC, Gérard ARNAUD et Roger FAFFA, tous avec des cadeaux. Mais le plus précieux, c'est d'avoir pu échanger diverses anecdotes du passé.

90 ANS ÉGALEMENT POUR M. SCHUFFENECKER LAURENT

Né à Aspach le 23 octobre 1935, Monsieur Laurent SCHUFFENECKER a mené sa vie avec sérieux et générosité, tant dans son travail que dans sa vie de famille.

Il commence sa carrière professionnelle très jeune, à 14 ans, à la Cimenterie d'Altkirch. Après avoir effectué son service militaire en Algérie pendant 28 mois, il rejoint les ETS JEDELEC à Altkirch où il devient chef d'équipe avant de terminer son parcours chez ALFARMA. Travailleur et fiable, il a toujours su gagner le respect de ses collègues.

Le 24 décembre 1959, il épouse Germaine MEYER, originaire de Carspach. Ensemble, ils construisent une famille unie et heureuse, avec quatre enfants : Thierry, Marc, Annick et Cathy. Leur foyer s'est agrandi au fil des années avec sept petits-enfants : Fanny, Alicia, Chloé, Elise, Loïc, Manuel et Léa et trois arrière-petites-filles : Méline, Mia et Ambre.

Monsieur SCHUFFENECKER aime les choses simples : jardiner, savourer les bons plats concoctés par son épouse, et surtout passer du temps entouré des siens.



**TOUTE L'ÉQUIPE MUNICIPALE LEUR SOUHAITE LES MEILLEURS
VOEUX DE SANTÉ ET DE BONHEUR.**

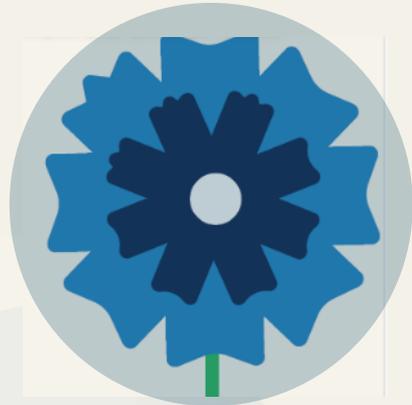
Nous n'oublions pas.



11 NOVEMBRE



ARMISTICE DE 1918



Invitation au
107ÈME ANNIVERSAIRE DE L'ARMISTICE
et au
81ÈME ANNIVERSAIRE DE LA LIBÉRATION DE CARSPACH

Rémi SPILLMANN, Maire

et l'ensemble du Conseil Municipal ont le plaisir de vous
convier à cette commémoration qui se déroulera

LE MARDI 11 NOVEMBRE 2025

Programme

10h00 Office religieux

A l'issue :

- Rassemblement devant le monument aux morts
- Allocution
- Dépôt de gerbe
- Sonnerie aux morts
- Vin d'honneur servi au Cercle St Georges
- Mise à l'honneur
- Remise de la médaille de l'enfance et des familles, en l'honneur de **Madame BINEN Fatma et Madame MEYER Eva.**
- Remise de la médaille de l'honneur régionale, départementale et communale à **Monsieur BAUERLIN Ergé et Monsieur GISSINGER Christophe**, saluant leurs 20 années de service au sein de notre collectivité.



L'UNC proposera la traditionnelle vente
du Bleuet de France



OPERATION SAUVETAGE DE FAONS



Les membres du comité du GIC 21 (Groupement d'Intérêt Cynégétique) proposent la mise en place d'un dispositif de sauvetage des Faons pour le printemps prochain.

En quoi ça consiste ?

Mise en place d'équipes de repérage équipées d'un drone pour repérer et mettre à l'abris les Faons de chevreuils et éviter ainsi qu'ils se trouvent dans les prés au moment où les agriculteurs viendront faucher.

C'est quand ?

Pendant une période 3 à 4 semaines l'équipe doit être prête à se lever tôt le matin pour procéder aux repérages et aux sauvetages.

Et concrètement ?

Le dispositif consistera en la mise en place de plusieurs équipes de 4 personnes qui interviendront au lever du jour pour mettre à l'abris les jeunes faons de quelques jours encore tapis dans les hautes herbes.

Une telle expérience a été menée cette année dans deux GIC et ce sont plus de 40 Faons qui ont pu être sauvés !

Je suis intéressé(e)

1. Je me fais connaître à la Mairie
2. Une réunion d'information sera organisée par le GIC21

LES RESTAURANTS
DU COEUR
LES RELAIS DU COEUR

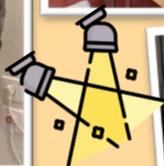


SEMAINE SANS TELE

DU 21 AU 24 OCTOBRE

7^{EME} EDITION

Clap de fin pour cette semaine riche en animation, partage, rires, découvertes et bonne humeur. Les bénévoles du CCAS souhaitent chaleureusement remercier celles et ceux qui ont joué le jeu de ces cinq « soirées » sous le signe de la générosité. Grâce à vous, le CCAS et la commune se feront un plaisir de soutenir les associations locales luttant au quotidien contre la précarité pour une somme totale de 2400 € ! Un immense merci aux Greenstone's, à la Clique, au Cercle Saint-Georges, à la MJC, au Sundgau Altkirch Gamer, au BC Saint-Georges, à tous les cuisiniers, les bénévoles qui ont fait de cette semaine une parenthèse solidaire et très sympathique !





LES RECETTES DE LA SOIRÉE « À VOS FOURNEAUX »

Si en automne on aime bien venir aux soirées organisées par le CCAS, et bien il y a une autre chose qu'on adore tout autant : c'est d'être bien au chaud dans sa cuisine et de mitonner des bons petits plats réconfortants !

Alors, on joint l'utile à l'agréable en vous donnant les recettes présentées lors de la soirée « **A vos fourneaux** » de l'édition 2025 de la Semaine Sans Télé !



CARSPACH//SEMAINE SANS TÉLÉ

A vos fourneaux *les recettes*



LES RECETTES DE L'ÉDITION 2025

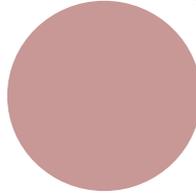
Vous pouvez détacher le carnet et le glisser dans votre livre de recettes préférées ;-)

LE POULET A LA TAPENADE ET AU CITRON CONFIT



Les ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 Pignons de poulet (ou cuisses avec dos séparé, voire cuisses désossées)
- 3 boîtes de 160 g d'olives vertes dénoyautées
- 3 filets d'anchois
- 1 boîte de tomate concassées
- 5 gousses d'ail
- 2 citrons confits
- 20 cl de bouillon de volaille (1 cube suffit)
- 1 bocal de 260 g de poivrons grillés marinés à l'huile d'olive
- huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence



Préparation du poulet

Dans une cocotte, mettre 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive et y faire dorer les pilons de poulet.

La tapenade

En même temps que la cuisson du poulet, verser dans un mixeur :

- 1 boîte et ½ d'olives vertes (une bonne quarantaine)
- 3 filets d'anchois
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Mixer le tout : Votre tapenade est prête (elle peut aussi être servie à l'occasion d'un apéritif avec des rondelles de pain grillé ou des crackers...)

Retirer les pilons de poulet de la cocotte

Dans la même cocotte, verser les tomates concassées, la tapenade, 3 gousses d'ail mixées, les 2 citrons confits découpés en lanières, les herbes de Provence... Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire 5 minutes à feu moyen puis replacer le poulet dans la cocotte.

Laissez cuire à feu doux pendant 40 minutes.

Découpés les poivrons grillés en lanières et versez-les dans la cocotte en mélangeant puis versez une trentaine d'olives vertes dans la cocotte.

Laissez cuire 10 minutes pour terminer la cuisson

Vous pouvez accompagner votre plat de plusieurs façons : De céréales méditerranéennes (marque Tipiak), de gnocchi, de penne rigate, de girandole, de tortiglioni...



LES GNOCCHIS DE BLE DUR



Les ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 500g de semoule de blé dur « rimacinata » (Extra fine) OU Farine T65
- 300 à 400 g d'eau (Cela dépend de la Farine/Semoule utilisé)
- 1 Cuillère à café de sel

Dans un saladier, verser la semoule et y faire un puits, ajouter le sel et mettre environ la moitié de l'eau.

Travailler la pâte en mélangeant en y ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à ce qu'elle forme un pâton souple (cela peut être prêt avant d'avoir utilisé toute l'eau).

Puis renverser sur le plan de travail et travailler un peu la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus.

Former des cordons de pâte de 1 à 2 cm de diamètre puis y couper des petits rectangles. À l'aide d'un ustensile à gnocchi (Rigagnocchi) ou bien tout ustensile contenant des trous ou des creux (une passoire, une fourchette, un égouttoir, etc ...), avec deux doigts appliquer légère pression faire rouler le cube tout en le creusant pour lui donner la forme de gnocchi

Dans une casserole d'eau salé à ébullition verser les gnocchis et laisser cuire une dizaine de minutes.

Mélangez les gnocchi à la sauce de votre choix préparé en amont ou tout simplement avec de l'huile d'olives dans laquelle on y a frit de la sauge

Régalez vous !



LES CHOUX A LA CREME



Les ingrédients (pour 12 choux)

La pâte à choux

- 125g de farine
- 100g de beurre
- 1 pincé de sel
- 25cl d'eau
- 4 œufs

• La crème pâtissière

- ½ gousse de vanille
- 100g de sucre
- 50g de farine
- 50cl de lait
- 2 Jaunes d'œuf

La crème pâtissière:

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine dans le mélange

Porter à ébullition le lait avec la vanille grattée. Lorsque le lait frémit sortir les gousses de vanille et verser le mélange fait au préalable.

Fouettez sur le feu jusqu'à que le mélange épaississe. Gardez au froid avec un film plastique

Les choux:

Préchauffez le four à 180°C

Faire fondre le beurre dans l'eau avec une pincée de sel.

Lorsque le beurre est fondu, enlever la casserole du feu, mettez la farine d'un seul bloc et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque le mélange est homogène, remettez la casserole sur le feu pour assécher la pâte.

Incorporez hors du feu les œufs un par un en veillant à bien mélanger entre chaque œuf.

Pochez vos choux et faites les cuire pendant 20 à 25 min jusqu'à que les choux soient doré

A la sortie du four mélangez la crème pâtissière et farcissez vos choux.



ESTELLE FERNANDEZ : TROIS UNIVERS, UNE PASSION CRÉATIVE

Actuellement dans votre mairie aux horaires d'ouverture habituels

Autodidacte, Estelle Fernandez vous invite à découvrir son univers à travers trois techniques qui reflètent sa sensibilité et son regard sur le monde :



Diamond Painting (Broderies diamants)

Tout a commencé par une simple vidéo sur Facebook. Curieuse, Estelle demande un kit de diamond painting pour Noël... et c'est le coup de cœur ! Depuis elle compose des tableaux lumineux avec des milliers de strass, alliant patience et précision.

Photographies nature et animaux

La photo, c'est son hobby de toujours. Estelle aime saisir les instants sur le vif, ceux que l'on ne prévoit pas, mais qui racontent une histoire. Animaux, paysages, jeux de lumière... ses clichés révèlent une nature authentique, parfois sauvage, toujours émouvante



Enfin, la **peinture à chiffres** lui permet de se détendre tout en créant. Ce loisir accessible à tous devient, entre ses mains, une forme d'art à part entière. Les couleurs prennent vie, les formes se dessinent, et les tableaux s'animent avec douceur et harmonie.

Estelle FERNANDEZ

4 rue des Brebis

68130 CARSPACH

Tél : 06.06.85.73.18

estelle.fernandez1@gmail.com



LES ASSOCIATIONS
vous informent

SPECTACLES À VENIR AU CERCLE SAINT-GEORGES

En cette fin d'année, le Cercle Saint-Georges vous propose deux spectacles.

Les réservations se font uniquement sur le site www.grand-est-spectacles.fr puis en sélectionnant le Cercle Saint-Georges dans la liste des lieux de spectacles.

VENREDI 14 NOVEMBRE 2025

Le dîner de cons

La pièce culte de Francis Veber. Un face à face féroce, émouvant et drôle !

Chaque mercredi, Pierre Brochant et ses amis organisent un dîner de cons. Le principe est simple : chaque participant amène un "con", et celui dont l'invité se distingue le plus est déclaré vainqueur.

Ce soir, Pierre est heureux, il pense avoir trouvé la perle rare : François Pignon, comptable au ministère des Finances, passionné de modèles réduits en allumettes. Mais ce qu'il ignore, c'est que Pignon, prêt à tout pour rendre service, est un fieffé porteur de guigne passé maître dans l'art de...

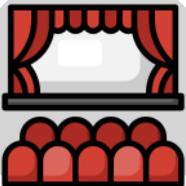
MATTHIEU
KALKA

ALEXANDRE
BOLIN

20h30

le dîner de cons

UNE COMEDIE DE
FRANCIS VEBER



Avec
MARINE WEYEN - SALOME PAYEN
PIERRE DARCAS - ROMAIN HAIGNERE

VENREDI 19 DÉCEMBRE 2025

Sous le sapin...les emmerdes !!!

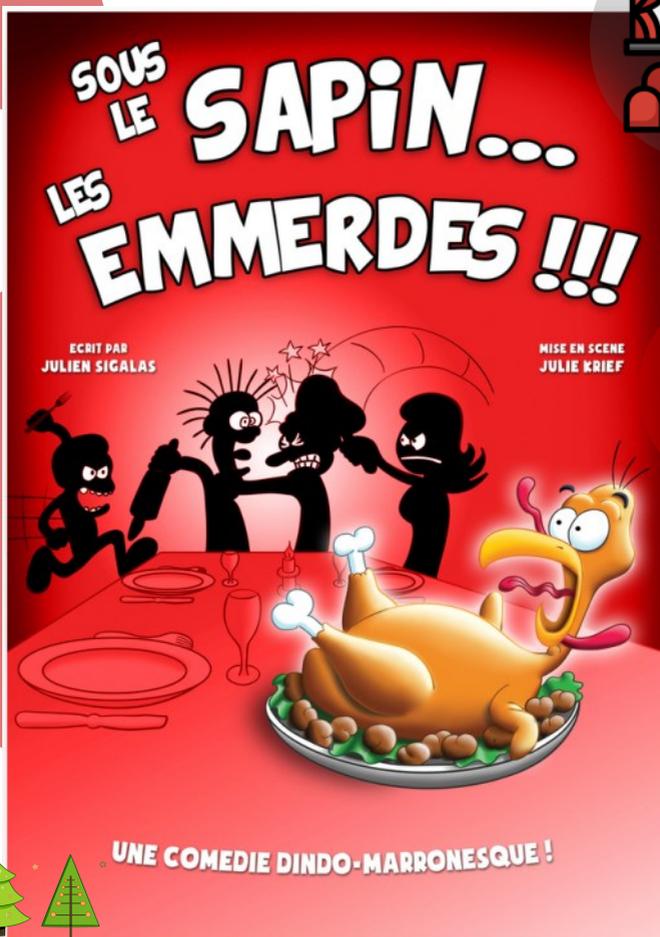
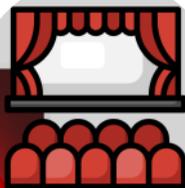
Comment le réveillon tranquille d'une famille bourgeoise va être troublé par la venue d'une invitée inattendue... Et encombrante.

En ce réveillon du 24 décembre, c'est l'effervescence chez les Delépine.

Vincent, le fils unique, à la vie sentimentale très discrète, a enfin rencontré une fille. Et il profite de la fête de Noël pour présenter Léa, alias Nifoufette, à ses parents.

Mais Léa n'est pas vraiment la belle-fille dont ils rêvaient.

Sans gêne et sans complexes elle va avoir l'effet d'une tornade dans la vie de cette famille bien rangée. Le "cadeau" va vite devenir embarrassant...



20h30

LES ASSOCIATIONS
vous informent





LES ASSOCIATIONS
vous informent

SPECTACLE À VENIR AU
CERCLE SAINT-GEORGES



CERCLE SAINT-GEORGES
CARSPACH

RINO LOMBARDI
PRESENTE SON CONCERT
SAVEURS D'ITALIE

PLACES LIMITEES



LE SAMEDI 22 NOVEMBRE 2025
à 21H

LE DIMANCHE 23 NOVEMBRE 2025
à 16H



TARIF UNIQUE : **24€**

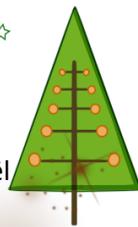
Tél : +33 7 75 74 08 64



DIMANCHE 23 NOV

SAMEDI 22 NOV

NOËL AU CERCLE SAINT-GEORGES[☆]



Les bénévoles du Cercle Saint-Georges de Carspach ont le plaisir de vous donner rendez-vous pour une seconde édition du Marché de Noël de Carspach ! On se retrouve les 13 et 14 décembre au Cercle?

LES ASSOCIATIONS

vous informent



Marché de Noël

Cercle Saint-Georges

CARSPACH

Samedi 13 décembre 13h-21h

Dimanche 14 décembre 10h30-18h

- Animation chorale
- Village de montagne
- Circuit guidé avec âne
- Illuminations
- Artisanat
- Bredalas
- Petite restauration
- Buvette / vin chaud
- Flammekueche (samedi soir)
- Poêlée choucroute spaetzle (Dimanche)



Le Cercle Saint-Georges recherche encore quelques exposants, n'hésitez pas à vous rapprocher de Daniel LIDIN au 06.86.08.48.70 (daniel2.lidin@orange.fr) si vous-mêmes ou une de vos connaissances pourrait être intéressé.

CONCERT DE L'AVEENT

Musique Municipale
de Carspach

Sous la direction de
SANDRA LABETH



Avec la participation de la Chorale Sainte Cécile de Carspach



30 novembre 2025 à 16h00

Eglise Saint-Georges
CARSPACH



Entrée Libre
Plateau

LES ASSOCIATIONS
vous informent





LES ASSOCIATIONS *vous informent*

140^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE LA CHORALE SAINTE CÉCILE

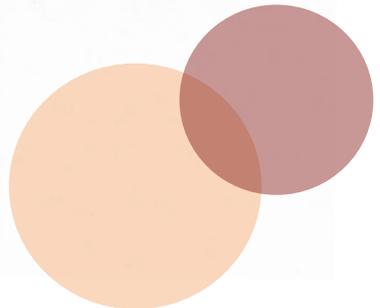
En 2025, notre chorale fête ses 140 années d'existence. Peu de chorales ou autres associations peuvent se targuer d'un âge aussi remarquable ! La « vieille dame » est pourtant encore bien active.

Après avoir mis la Vierge à l'honneur en invitant le public à chanter une **Ode à Marie** en mai dernier, d'autres temps forts sont venus ou viendront encore marquer cette année anniversaire :

- ♪ Le 5 octobre une quinzaine de nos choristes ont uni leurs voix à celles des chœurs de la FSCM (Fédération des Sociétés Chrétiennes de Chant et de Musique d'Alsace), fédération à laquelle la chorale est affiliée depuis 100 ans. Et c'est avec 200 autres choristes et 200 musiciens que les Carspachois ont animé la **Grand'Messe** et offert un **grand concert** dans un lieu pas moins prestigieux que la **Cathédrale de Strasbourg**. Les efforts et l'assiduité des choristes ont ainsi largement été récompensés par la réussite musicale et humaine de cette expérience chantante !
- ♪ Le **23 novembre**, les choristes accueilleront leurs amis de l'interparoissialité puisque les chorales réunies d'Altkirch, Aspach et Carspach fêteront leur patronne **Sainte Cécile** lors de la messe de 10h qui aura lieu en l'église de Carspach.
- ♪ Le **30 novembre à 16h**, toujours à l'église de Carspach, la chorale fera une incursion dans le programme du **Concert de l'Avent de la MMC** (Musique Municipale de Carspach) qui fête, quant à elle, ses 70 ans. Instruments et voix se rejoindront pour quelques interprétations communes.
- ♪ Enfin, à la suite des fêtes de Noël et en point d'orgue de cette année exceptionnelle, les choristes clôtureront les festivités par un **Concert le 4 janvier 2026** (à 16h, en l'église St Georges de Carspach).



Autant d'occasions pour rendre hommage à celles et ceux qui ont fait vivre notre chorale tout au long de ces 140 ans, mais aussi encourager tous les choristes qui en assurent la continuité aujourd'hui ! A vos agendas...



LES DATES À RETENIR aux mois de novembre et décembre



MUSIQUE MUNICIPALE

Dimanche 30 novembre 2025

Concert de l'Avent

SAPEUR-POMPIERS

Samedi 15 novembre 2025

Vente des calendriers

Samedi 29 novembre 2025

Fête de la Sainte Barbe

DONNEURS DE SANG

Vendredi 05 décembre 2025

Collecte à Hirtzbach

CHORALE SAINTE CÉCILE

Dimanche 23 novembre 2025

Fête de la Sainte Cécile

CERCLE SAINT-GEORGES

Vendredi 14 novembre 2025

Théâtre - Le dîner de cons

22 & 23 novembre 2025

Concert—Rino Lombardi

13 & 14 décembre 2025

Marché de Noël

Vendredi 19 décembre 2025

Théâtre - Sous le sapin... les emmerdes

COMMUNE

Mardi 11 novembre 2025

Cérémonie de l'Armistice

1918

Vendredi 05 décembre 2025

Passage du Saint-Nicolas

(écoles)

Dimanche 07 décembre 2025

Fête de Noël des Séniors



*Retrouvez l'ensemble des actualités et l'agenda de la commune sur
le site internet www.carspach.fr*



Suivez la commune de Carspach sur WhatsApp
pour ne rien manquer de la vie du village en
scannant ce QR Code ou en navigant vers
bit.ly/CarspachActus

